



Soi de viță de vie: Zghihară de Huși

Tip Vin: Alb Sec

Regiune viticolă: Moldova

Denumire de Origine: Denumire de Origine Controlată "Huși" - Cules la Maturitate Deplină

Temperatura de servire recomandată: 6-8°C

Alcool %: 12.4

Aciditate totală (g/l): 5.85

Zahăr Rezidual (g/l): 1



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Zghihară de Huși, Vin Alb Sec, 0.75 l - D.O.C. Huși

Podgoria Huși | 2023

Descrierea Gamei

De la delicata și dulce Busuioacă de Bohotin până la vibrantul Sauvignon Blanc, colecția noastră Regală este plină de personalitate și gata să vă răcorească. Create cu pasiune, vinurile noastre oferă un profil fructat încântător, aciditate echilibrată și prospețime revigorantă, capturând esența regiunii Huși-Averești.

Recoltare struguri

Strugurii au fost recoltați în 2 etape, caracterizate de niveluri diferite de coacere/maturare.

Vinificație

Recoltarea strugurilor s-a făcut manual. Strugurii au fost macerați la temperaturi scăzute, iar presarea s-a făcut la rece. Fermentarea mustului a avut loc în vase de inox la temperaturi controlate.

Filosofia vinului

Deși este un soi autentic românesc, cu rădăcini adânci în istorie, Zghihara de Huși, în noua interpretare oenologică de la Domeniile Averești, își dezvăluie valențe inedite. Vinul imprimă o armonie intensă, caracterizată de o personalitate puternică, care face din acest 'nobil sălbatic' o alegere perfectă atât pentru mesele festive, cât și pentru serile călduroase de vară pe malul mării.

Note de gustare

Vin galben-lămâi pal, aproape "transparent". Se prezintă proaspăt, cu arome de fân și flori de câmp, completate de nuanțe subtile de ardei gras verde și fenicul. În gust, se simt note fructate de măr verde și agrișe, ușor vegetale, bine echilibrate de o aciditate plăcută. Finalul este scurt spre mediu, cu o notă citrică și ușor amăruie, lăsând urme de sămburi de caise.

Asocieri culinare

Vin 100% românesc care merge excelent alături de mâncăruri pe bază de pește, scoici, fructe de mare, brânză telemea, zacuscă, pește afumat și mâncăruri de legume, dar poate însoți cu succes cârnații de Pleșcoi.

Regala: Vinuri cu Personalitate!